

Cake au thon

Temps de préparation : 20 min – Temps de cuisson : 40 min

Ingédient(s) (pour 6 personnes) :

- 1 boîte de thon
- 3 œufs
- 15 cl de lait écrémé
- 200 g de farine
- 90 g de fromage râpé
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 sachet de levure

Étapes de préparations :

- 1) Commencez par préchauffer votre four à 180°C.
- 2) Émiettez le thon dans un bol et réservez.
- 3) Dans un saladier, battez les œufs. Puis, ajoutez la farine, la levure, l'huile d'olive, le fromage râpé et le lait. Mélangez bien jusqu'à obtenir une texture homogène.
- 4) Ajoutez le thon émietté et mélangez à nouveau.
- 5) Disposez le tout dans un moule et enfournez pour 40 min environ. Ajustez si nécessaire (vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau). C'est prêt !